

Bohnen mit Speck

Zutaten (4 Portionen):

200 g Speck (Pancetta)
1 große Dose weiße Bohnen (800g)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten gehackt
2 EL Tomatenmark
1 EL brauner Zucker
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 halbe Zitrone
150 ml Sahne zum Kochen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Speck bei mittlerer Hitze anbraten/auslassen, bis er knusprig ist
Zwiebel im Speckfett anbraten, Knoblauch dazugeben, mitbraten
Tomatenmark einrühren, 1-2 Minuten anrösten
Dose Tomaten, Zucker, Senf und Paprikapulver dazugeben, bissl köcheln lassen
Bohnen abtropfen und untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen
20-25 Minuten köcheln lassen (ohne Deckel), immer wieder umrühren, bis die Sauce eindickt
Sahne untermischen, weitere 5-10 Minuten köcheln lassen
Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Spiegeleier braten
Servieren
Mahlzeit

